Утверждаю:

Директор МБОУ АСОШ №5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Саначина О.В.

«30» августа 2022 г.

**ПОЛОЖЕНИЕ О КОМИССИИ**

**по контролю за организацией и качеством питания обучающихся**

**МБОУ АСОШ №5**

1. **ОБЩИЕ ПОЛОЖЕНИЯ**
	1. Комиссия по контролю за организацией и качеством питания обучающихся (далее - Комиссия) является постоянно действующим органом самоуправления для рассмотрения основных вопросов, связанных с организацией питания школьников.
	2. Под изучением вопросов организации питания понимается проведение специально созданной Комиссией наблюдений, обследований, осуществляемых в пределах своей компетенции в порядке мониторинга соблюдения работниками общеобразовательной организации правил и норм по организации питания в школе.
2. **ЦЕЛИ И ЗАДАЧИ КОМИССИИ**
	1. Изучение вопросов организации и качества питания обучающихся.
	2. Содействие созданию оптимальных условий и форм организации питания обучающихся.
	3. Повышение охвата обучающихся горячим питанием, культуры питания.
	4. Пропаганда принципов здорового образа жизни и полноценного питания, в том числе и за счет дополнительных

внебюджетных (родительских) финансовых средств.

1. **ОСНОВНЫЕ НАПРАВЛЕНИЯ ДЕЯТЕЛЬНОСТИ КОМИССИИ**

Комиссия:

* 1. Оказывает содействие администрации образовательной организации в организации питания учащихся.
	2. Осуществляет контроль:
* за рациональным использованием платы за питание;
* за организацией приема пищи учащимися, за соблюдением порядка в столовой;
* за соблюдением графика работы столовой.
	1. Проводит систематические проверки по качеству и безопасности питания в соответствии с утвержденным планом работы.
	2. Организует и проводит опрос учащихся по ассортименту и качеству отпускаемой продукции и представляет полученную информацию руководителю образовательной организации.
	3. Вносит предложения администрации образовательной организации по улучшению обслуживания учащихся.
	4. Оказывает содействие администрации в проведении просветительской работы среди обучающихся и их родителей (законных представителей) по вопросам рационального питания.
	5. Привлекает родительскую общественность к организации и контролю за питанием обучающихся.
1. **ОРГАНИЗАЦИОННЫЕ ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ КОМИССИИ**
	1. Комиссия по контролю над питанием создается приказом директора школы в начале учебного года, в котором определяются: состав, цели и содержание работы комиссии, утверждается план работы на учебный год.
	2. В состав комиссии по контролю питания входят представители администрации школы, педагогического коллектива, родители обучающихся, медицинский работник. Обязательным требованием является участие в ней назначенного директором школы ответственного за организацию питания учащихся.
2. **ОРГАНИЗАЦИЯ РАБОТЫ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**
	1. Комиссия по контролю за питанием строит свою работу в соответствии с планом работы на учебный год, определяя цели и задачи текущего контроля его сроки, подведение итогов и время на устранение отмеченных недостатков в ходе контроля.
	2. Комиссия по контролю за питанием может осуществлять свои функции вне плана (графика) работы по инициативе администрации, по жалобе, из-за нарушения нормативно-правовых актов в области защиты прав ребенка, его здоровья, питания, безопасности со стороны работников пищеблока, педагогических работников, администрации школы.
	3. Результаты контроля (экспертизы) отражаются в справке.
	4. Плановая работа комиссии по контролю за питанием должна осуществляться не реже 1 раза в месяц.
	5. Комиссия по контролю за питанием постоянно информирует о своей работе, о результатах контроля администрацию школы; педагогов и родителей на заседаниях Управляющего совета.
3. **ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ ОБЯЗАННОСТИ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ЗА ПИТАНИЕМ**
	1. Контроль посещений столовой обучающимися, учетом качества фактически отпущенных бесплатных завтраков и обедов.
	2. Контроль за санитарным состоянием пищеблока и обеденного зала, внешним видом и опрятностью обучающихся, принимающих пищу, заступающих на дежурство по столовой.
	3. Контроль за состоянием мебели в обеденном зале, наличием в достаточном количестве посуды, специальной одежды, санитарно-гигиенических средств, кухонного разделочного оборудования и уборочного инвентаря.
* Контроль за дежурством классов и педагогов в столовой.
* Контроль за своевременным и качественным ремонтом технологического и холодильного оборудования пищеблока, систем тепло-водо-энергообеспечения.
* Контроль за графиком приема пищи обучающихся во время перемен, за режимом работы столовой и буфета.
* Контроль за списками обучающихся, получающих талоны на бесплатное питание из бюджетных средств.
* Выводы, замечания и предложения комиссии по контролю за питанием должны приниматься к руководству и исполнению работниками пищеблока, администрацией школы и администрацией, организующей питание.
* С целью контроля за принятыми мерами по устранению отмеченных недостатков в ходе предшествующей проверки, комиссия по контролю за питанием может назначить повторную проверку.
1. **ДОКУМЕНТАЦИЯ КОМИССИИ ПО КОНТРОЛЮ ОРГАНИЗАЦИИ ПИТАНИЯ**
	1. Комиссия ведет журнал по учёту учащихся, состоящих на бесплатном питании.
	2. Заседания комиссии оформляются протоколом. Протоколы подписываются председателем.
	3. Папка протоколов заседания комиссии и тетрадь контроля за организацией питания хранится у заместителя председателя комиссии, ответственного за питание.

Утверждаю:

Директор МБОУ АСОШ №5

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Саначина О.В.

«30 августа 2022 г.

**ПЛАН РАБОТЫ**

**комиссии по контролю за организацией и качеством питания обучающихся на 2022 - 2023 учебный год**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | **Наименование мероприятий** | **Сроки****исполнения** | **Ответственные** |
| 1 | Создание плана работы комиссии по улучшению питания и соблюдению санитарно-гигиенических норм в школьной столовой | сентябрь | Председатель комиссии |
| 2 | Формирование списка учащихся, имеющих право на льготное питание | сентябрь | Соц. педагог |
| 3 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы | в течение года | Членыкомиссии |
| 4 | Соблюдение графика работы столовой | в течение года | Членыкомиссии |
| 5 | Санитарное состояние и содержание помещений, и мытье посуды согласно санитарно-эпидемиологическим нормам | раз в месяц | Членыкомиссии |
| 6 | Соблюдение норм питьевого режима | по графику | Членыкомиссии |
| 7 | Соблюдение поварами школьной столовой технологии приготовления блюд и правил личной гигиены | в течение года | Зав. столовой, мед.работник. |
| 8 | Контроль качества и безопасности поступающих продуктов. Проверка сопроводительной документации на продукты. | в течение года | Членыкомиссии |
| 9 | Проверка целевого использования продуктов питания в соответствии с предварительным заказом. | в течение года | Членыкомиссии |
| 10 | Контроль за рационом питания. | в течение года | Членыкомиссии |
| 11 | Контроль за санитарно-гигиеническим состоянием пищеблока школы и за качеством приготовления пищи, соблюдением технологии приготовления блюд | в течение года | Членыкомиссии |
| 12 | Наличие технологических карт и их соблюдение | в течение года | Зав. столовой, мед.работник. |
| 13 | Проведение бесед по правильному питанию и соблюдению гигиенических правил учащимися школы | декабрьмай | Классныеруководители |
| 14 | Соблюдение поварами качественного и безопасного питания, отсутствие нарушений в приготовлении блюд | в течение года | Членыкомиссии |
| 15 | Беседы с учащимися о качестве приготовления блюд поварами школьной столовой | в течение года | Классныеруководители |
| 16 | Взятие проб готовой продукции общественной комиссии | в течение года | Членыкомиссии |

**Рекомендуемые темы проверок по организации питания обучающихся**

1. **Проверка качества питания**
	* Проверка качества поставляемой продукции и сырья.
	* Готовность буфета к работе в новом учебном году (наличие прилавка, раздаточной линии, ассортимента буфетной продукции).
	* Проверка сроков реализации и условий хранения готовой продукции и сырья.
	* Проверка наличия меню, соответствие вывешенного меню фактическому питанию, выполнение норм раздачи готовой продукции.
	* Проверка работы буфета на соответствие буфетной продукции разрешенному списку, исполнение сроков реализации и условий хранения продуктов, наличие правильно оформленных ценников.
	* Контроль за организацией приема пищи обучающимися.
	* Контроль за соблюдением санитарно-дезинфикционного режима в период карантина в школе.
	* Контрольные проверки по закладке сырья для приготовления блюд.
	* Контрольное взвешивание отпускаемой продукции.
	* Проверка соответствия документации на продукты, поступающие на пищеблок.
	* Соблюдение температурного режима отпуска готовых блюд.

Проверка наличия необходимой информации на стенде столовой.

* + Контроль организации приема пищи учащимися (санитарное состояние обеденного зала, обслуживание, самообслуживание).
	+ Соответствие меню и накладных книге учета продуктов и бракеражному журналу медицинской сестры.
	+ Соблюдение гигиенических норм и правил учащимися во время приема пищи.
1. **Проверка санитарного состояния столовой и пищеблока**
	* Наличие достаточного количества посуды и кухонного инвентаря на пищеблоке, маркировка.
	* Проверка личных медицинских книжек сотрудников пищеблока, соблюдение правил личной гигиены персоналом столовой, наличие на пищеблоке журнала здоровья.
	* Наличие спецодежды, наличие и условие хранения инвентаря. Наличие и условия хранения на пищеблоке дезинфицирующих средств, соблюдение гигиенических требований по уборке помещения и мытья посуды.
	* Соблюдение санитарного состояния пищеблока, обеденного зала и подсобных помещений.
	* Наличие инструкций по использованию технологического оборудования.
	* Состояние технологического оборудования, его исправность, наличие термометров.
2. **Проверка условий поставки готовой продукции и сырья**
	* Проверка условий транспортировки и доставки продукции.
	* Контроль тары, используемой для доставки сырья и готовой продукции.
3. **Контроль за исполнением условий государственного контракта**
	* Контроль исполнения финансовых обязательств.
	* Контроль объема услуг, оказываемых по государственному контракту.
	* Проверка поставляемой продукции на содержание ГМО (наличие подтверждающей документации).
	* Контроль за поставкой мяса и мясопродуктов, изготовляемых из отечественного сырья.
	* Контроль качества услуг и соблюдение сроков их выполнения, оказываемых по государственному контракту.